

Themenwelten bei Welbilt



Auf der diesjährigen Intergastra führt Welbilt Messebesucher am Stand in verschiedene Themenwelten, darunter ConvoSense, die Zukunft des automatisierten Kochens, von Convotherm / Foto:

Welbilt/Convotherm

Mit zukunftsorientierten Konzepten für Hotellerie und Gastronomie startet Welbilt ins Jahr.

Besucher der Intergastra können technisch innovative Lösungen sowie modulare Systeme am Stand erleben. Die unterschiedlichen Themenwelten Küche 4.0, Gourmetburger & Co. sowie das SnackCafé zeigen umsatzstarke Chancen im Gastro-Business auf.

Küchentechnik vernetzen und Gerätedaten und Abläufe optimieren, wann und wo immer man will, ist keine Zukunftsmusik mehr, sondern Realität mit der cloudbasierten Welbilt Netzwerklösung kitchenconnect. Die Gerätekonnektivität ermöglicht es, immer und von überall Rezepte über Niederlassungen oder Filialen hinweg einheitlich aufzuspielen, die Beliebtheit der verschiedenen Gerichte zu erkennen, den Bestand zu kontrollieren und Serviceleistungen kontinuierlich zu optimieren. Das System unterstützt die Anwender mit Daten und Informationen, Prozesse zu analysieren, auszuwerten und zu planen. Das spart Kosten, Zeit und Energie. Die Digitalisierung live erleben, können Messebesucher unter anderem bei den Convotherm Kombidämpfern und den Merrychef Schnellgarsystemen in der Küche 4.0.

Automatisiert kochen

Ebenfalls in der Küche 4.0 stellt Convotherm die Zukunft des automatisierten Kochens vor. Der Kombidämpfer-Spezialist hat mit der Weltneuheit ConvoSense eine Technik entwickelt, die mit der darin verwendeten künstlichen Intelligenz und moderner Sensorik für eine neue Perspektive bei der Speisenzubereitung sorgt. Dabei setzt ConvoSense auf Effizienz und hohe Ergebnissicherheit. Mit dem System werden Speisen selbstständig und verlässlich

erkannt und der für die jeweiligen Speisen maßgeschneiderte Garprozess ausgewählt.

Wachsendes Geschäft mit Kaffee

Der Crem Unity Vollautomat bietet Kaffeegenuss in gleichbleibender Aromaqualität ? sowohl für Liebhaber von Filterkaffee wie für Espresso-Trinker und Fans von Spezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato. Der modulare Aufbau, separate Brüheinheiten und die einfache Bedienung machen Crem Unity zum Allrounder für mehr Umsatz. Für Espresso sorgen zudem die Crem Siebträger One, EX3, Onyx mini und Diamant Pro. Für unterschiedliche Anforderungen entwickelt, erfüllen sie alle Wünsche.

Trend Gourmet-Burger & Co

Im Gourmet-Burger-Store überzeugen der Garland Xpress-Grill und die FilterQuick-Fritteuse in Kombination mit den Merco Warmhaltestationen und Manitowoc Eisbereitern, die sich ideal in jedes QuickService-Konzept einfügen. Gemeinsam stellen sie ein umsatzstarkes und kostensparendes System dar. Der Garland Clamshell-Grill sorgt für doppelt so schnelles Grillen von Gourmet-Burgern. Der Grill bietet gleichmäßige Produktqualität bei halbiertem Grillzeit. Mithilfe von zwei Platten wird das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten gebraten. Das EasyTouch-Display sorgt dabei für einfache Bedienung. Die Frymaster Hochleistungsfritteusen sind zuverlässige und effiziente Geräte, die auf die Anforderungen der Systemgastronomie abgestimmt sind. Neben der konstant hohen Frittierqualität sind insbesondere die hohe Frittierleistung, die robuste Verarbeitung und der wirtschaftliche Betrieb, Erfolgsfaktoren. Die Frymaster FilterQuick Frittierstation senkt durch die effektive Fingertipp Filtration per Knopfdruck die Betriebskosten und steigert die Frittierqualität. Laut Welbilt wird 40 Prozent weniger Öl und zehn Prozent weniger Energie verbraucht.

Profitable Café Snack-Konzepte

Mit flexiblen Snackkonzepten und individuellen Gerätelösungen profitieren Akteure aus Gastronomie und Hotellerie von dem attraktiven Zusatzgeschäft. Gourmetsnacks auf Knopfdruck lassen sich mit dem Merrychef Schnellgarsystem eikon e2s zubereiten. Als Allrounder im kompakten Format präsentiert sich hier der Convotharm mini black. Die leistungsstarken Kombidämpfer können Speisen braten, grillen, dämpfen, gratinieren, convenience-frittieren, backen und regenerieren. Ergänzt wird das Snackkonzept durch die ertragsstarken Crem-Kaffeeautomaten.

Welbilt auf der Intergastra: Halle 3, Stand D11